REVUE DE VITICULTURE

SUR LA VINIFICATION DES VINS ROUGES

Nouvelle méthode de vinification (1)

III. — Etude comparative des vins obtenus

Il est essentiel, pour apprécier exactement ces caractères si différents des vins T, S et C de s'assurer de leur constance ou de leur variation sous l'influence des agents extérieurs. Ici deux voies s'offraient à nous.

Faire toute une série d'essais cliniques avec aération et ensemencement aseptique d'éléments isolés ou assemblés. Ou bien, nous placer dans les conditions de la pratique œnologique : récipients en vidange, ouverts largement ou fermés partiellement. Nous avons préféré choisir cette dernière afin de pouvoir donner une signification pratique de nos résultats.

Le 5 février, les vins sont mis en expérience au laboratoire à une température d'abord voisine de 15°, mais croissant peu à peu pour atteindre à la fin de nos expériences 30°. Chaque expérience a été faite en triple et nous n'avons conclu que dans le cas d'identité parfaite entre les résultats des trois essais.

1° Exposition à l'air libre avec évaporation

Des vases de 100 cm^3 et 6 cm. de large reçoivent 20 cm^3 de chaque type de vin. Dans ces conditions, une évaporation des liquides continue et lente pourra se produire.

Jusqu'au 12 février, les vins sont limpides mais le vin C est particulièrement brillant. Le 15 apparaît sur la surface du vin T une trace de *M-Vini* qui se développe rapidement. Le 16, la surface en est toute recouverte. A ce moment, le vin C est toujours brillant et limpide, mais laisse déposer des cristaux de tartre. Ces dépôts se produisent également dans le vin S qui n'apparaît pas aussi limpide : sa couleur jaunit et la surface se recouvre à son tour d'un voile de mycoderme. Le 18 février, le vin T a un voile de *M-Vini* très important fortement plissé. Le vin S est également recouvert de la même mucédinée et le vin C en est exempt. Finalement le 23, il ne reste dans les 3 vases que les extraits secs des vins.

Ces résidus se présentent bien différemment. Celui du vin C est composé uniquement de cristaux de tartre brillant, colorés, enrobés dans un résidu visqueux fortement coloré en rouge foncé ; celui du vin S est constitué par un mélange d'extrait aux couleurs vieillies, de tartre et d'un dépôt de *M-Vini ;* celui du vin T par un dépôt très abondant de M-Vini masquant complètement le dépôt de tartre. En même temps, s'est développée, depuis deux jours, sur le vin T seulement, une tache de *penicillium glaucum*. Elle apparaît le 25 dans le vin S et jamais dans le vin C.

(1) Voir *Revue*, n° 2159, page 313.

2° Vidange modérée avec maladie de la fleur

600 cc. de chaque type de vin T, S, C. sont mis dans des fioles de 750 cc. non bouchées. Ici nous n'aurons pas d'évaporation sensible, mais une aération continue.

Le 8, le vin T et le vin S ont une odeur et un goût d'évent très prononcé, tandis que le vin C est toujours parfumé.

Le 10, le M-Vini apparaît dans le vin T, le voile se forme rapidement et le 12 toute la surface en est recouverte. Ce mycoderme apparaît le 18 dans le vin S. Il se développe et recouvre toute la surface le 24 seulement. Il n'apparaît que le 2 mars dans le vin C. A ce moment, les vins T et S ont déjà un dépôt abondant de mycoderme.

Les observations quotidiennes nous font constater nettement la résistance si particulière du vin V contre le développement de la maladie de la fleur. Quant au vin S, il semble, après une réelle résistance initiale, constituer un milieu aussi favorable au développement de cette maladie que le vin T. Ce caractère particulier du vin S sera repris plus loin.

Ces vins sont tenus en observation jusqu'au 17 juin, donc pendant 4 mois, à une température moyenne de 25° avec des variations de +5° environ.

La coloration paraît, dans le vin C, ne pas avoir changé en nuance et intensité. Elle est toujours aussi brillante ; celle du vin T a diminué d'intensité, le vin reste limpide ; par contre la couleur du vin S est fortement usée et le vin est louche. *C'est donc nettement le vin S qui paraît le plus atteint par la maladie de la fleur.*

Voici quelques résultats analytiques obtenus le 20 juin sur des vins en vidange depuis le 5 février et couverts de M-Vini.

	Vin T.	Vin S.	Vin C.
Poids de mycoderma recueilli (en gr.)	0,980	0,975	0,690
Degré alcoolique	7°3	3°3	7°8
Acidité fixe (en grammes)	2,90	2,80	3,00
Acidité volatile	4,23	10,15	3,24
Coloration	3 R. 620	usée	5 VR 580
Odeur	piqué	vinaigre	parfumé

Dégustation

Vin T — Piqué.
Vin S — Vinaigre.
Vin C — Moins piqué que le vin T, moelleux et parfumé.

Les doses de mycoderme, les variations du degré alcoolique et de la coloration concourent à montrer les caractères bien nouveaux du vin C.

En évaporant à l'air libre 20 cc. de chacun de ces vins, nous obtenons des extraits d'aspect nettement différents : l'extrait du vin C est nettement couleur rubis et dégage un parfum agréable un peu différent du parfum caractéristique déjà signalé.

L'extrait du vin T est brun rouge et possède une légère odeur de rancio.

L'extrait du vin S est nettement brun clair et sent fortement le rancio.

Ces résulats confirment, d'une part, la constance des qualités exceptionnelles du vin C, d'autre part, la dégénérescence du *vin S* qui meilleur que le vin T à l'origine, lui est à présent inférieur. Il est remarquable que 4 mois après le vin C ait conservé le parfum agréable si caractéristique.

Il faut donc souligner l'influence protectrice du *M-Vini* sur son bouquet et sa couleur.

A ce sujet, remarquons que par suite de la présence du M-Vini, les vins n'ont pas en réalité pu subir complètement l'influence de l'air. Pasteur a bien montré que dans ces cas, le *M-Vini* constituait un véritable protecteur du vin contre le milieu extérieur.

3° *Vidange très importante. — Acescence.*

Dans les flacons de 750 cc., 250 cc. de chaque type de vin sont introduits et les flacons fermés par un tampon de ouate. Dans ces conditions, le *M-Vini* n'est pas apparu, mais par contre, nous constatons le développement plus ou moins rapide de l'acescence. Il a été suivi pendant plus de trois mois, par le dosage périodique de l'acidité volatile. (Au cours de ce travail, tous les résultats de dosage d'acidité volatile seront, sauf indication contraire, exprimés en acidité sulfurique).

Dates du prélèvement	5/2	18/2	6/3	19/3	28/3	9/4	27/4
Vin T.....	0,49	0,55	1,03	4,20	11,2	16,28	42,00
Vin S	0,33	0,35	0,74	2,34	5,52	22,82	47,00
Vin C	0,93	0,93	1,10	1,15	1,99	3,84	9,48

Ces résultats sont extrêmement importants. Ils montrent d'abord que le vin C qui, à l'origine, a une acidité volatile nettement supérieure à celle des deux autres, résiste d'une façon remarquable à l'acescence.

Ensuite que le vin S subit une transformation totale qui lui est contraire. A l'origine, meilleur que le vin T, il résiste davantage au *M-acéti* et son acidité volatile est plus faible Sa résistance faiblit peu à peu jusqu'au jour où il devient nettement inférieur au vin T. Ce changement est extrêmement important.

Tous ces résultats ont été rigoureusement confirmés par deux autres séries d'expériences mises en œuvre les 18 et 28 février, avec les 2e et 3e bouteilles de chaque type de vin. Elles ont été également poursuivies jusqu'au 17 juin.

4° *Immunité biologique*

L'immunité relative au vin C est particulièrement intéressante. Il était important de s'assurer si elle était transmissible à d'autres vins qui ne possédaient pas cette même propriété.

Pour nous en rendre compte, nous avons effectué le 18 février, entre les vins T, S et C, les coupages suivants : 1/2 T+1/2 C ; 1/2 S+1/2 C ; 1/2 S+1/2 T ; 3/4 T+1/4 C ; 3/4 S+1/4 C. Avec nos trois vins T, S, C, nous avons eu ainsi

8 types de vin. Chacun a été partagé de manière à réaliser trois séries d'expériences ensemencées aseptiquement par une mucédinée déterminée :

La série 1 par du *M-vini* ;

La série 2 par du *M-Acéti* ;

La série 3 par du Pénicillium-glaucum.

Dans la première série, nous relevons les faits suivants : le voile de la fleur apparaît dans le vin T dès le 19 ; dans le vin S le 20 ; il faut atteindre le 23 pour le percevoir dans le vin C. Mais, alors que le développement est rapide dans les vins T et S, il est bien plus lent dans le vin C.

Les coupages 1/2 C+1/2 T et 1/2 C+1/2 S se comportent comme le vin C. Par contre, les coupages 1/4 C+3/4 S et surtout 1/4 C+3/4 T sont moins résistants. Le mycoderme s'y développe respectivement les 20 et 21 février.

Dans la deuxième série, l'action du *M-acéti* a été suivie par le dosage périodique de l'acidité volatile. Voici les résultats pour 30 jours d'expérience :

Tableau IV

Date du dosage :	20 février	25 février	5 mars	10 mars	15 mars	20 mars
Vin T	0,50	0,52	1,14	2,70	6,85	14,05
Vin S	0,32	0,32	1,56	3,00	3,85	20,74
Vin C	0,92	0,95	1,14	1,60	3,00	6,50
1/2 T+1/2 C.....	0,70	0,90	1,20	1,75	3,50	6,00
1/2 S+1/2 C.....	0,62	0,80	1,05	2,00	4,10	7,60
3/4 T+1/4 C.....	0,60	0,85	1,20	2,00	5,00	11,00
3/4 S+1/4 C.....	0,45	0,75	1,20	2,50	6,00	14,00
1/2 S+1/2 T.....	0,40	0,40	1,40	3,00	7,50	18,00

Dans la troisième série, le pénicillium glaucum se développe dans les vins T et S et leurs coupages, mais il ne se développe pas dans le vin C et ses coupages.

Voilà donc trois réactions biologiques montrant bien mieux que l'analyse chimique des différences fondamentales entre C, T et S.

5° *Application de l'analyse chromographique à la différenciation des vins*

Nous avons pensé que l'analyse chromographique nous permettrait toutefois de différencier également ces trois vins.

Pour cette analyse, nous avons employé trois tubes de verre de 50 cm. de long et 1 cm. de diamètre intérieur, effilés à leur base et fermés à cet endroit par un tampon d'ouate. Après de multiples essais, nous avons retenu le talc comme corps absorbant. Celui-ci a été préalablement lavé à l'eau d'abord, par une solution hydro-alcoolique à 8°5, ensuite dilué dans cette même solution hydro-alcoolique ; il a été ainsi versé peu à peu dans chacun des trois tubes fermés par un tampon d'ouate.

La sédimentation a été faite de manière à éviter l'occlusion de toute bulle d'air dans la masse du bas. Nous avons ainsi, après tassement naturel, obtenu sur une hauteur de 20 cm. le corps absorbant. Sur ce filtre, nous avons versé

100 cc. de vin par fractions de 10 cc. Le lavage de la colonne absorbante a été fait avec 30 cc. de solution hydro-alcoolique à 8°, ajoutée en trois fois.

Le tube S présente une large bande rouge violacée dégradée de haut en bas sur 15 cm. environ.

Le tube T présente une première bande couleur lie de vin dégradée également de haut en bas, mais sur 4 cm. environ seulement. Elle est suivie d'une partie plus grise de 5 cm. environ, puis d'une partie légèrement rosée de 4 cm. environ.

Le tube C renferme une première bande lie de vin également, étroite de 3 mm. d'épaisseur, puis brusquement la teinte se dégrade régulièrement sur une longueur de 18 cm. environ.

Les alcoolats sont également différents : légèrement rosé au tube S, jaune au tube T et rosé au tube C.

L'analyse chromographique qualitative différencie nettement les trois vins étudiés. Mais elle aurait dû continuer par l'analyse spectrographique de ces différentes bandes si nettement distinctes. Chacune d'elles doit correspondre à un composé bien défini

Les moyens nous ont fait malheureusement défaut pour terminer ainsi cette analyse.

Ces résultats biologiques et chromographiques montrent bien des différences fondamentales et caractéristiques entre chaque type de vin.

(A suivre.)

Michel Flanzy,
Directeur intérimaire de la Station Régionale de Recherches Viticoles et Œnologiques de Narbonne.

Résolutions du IV° Congrès international de la Vigne et du Vin
(Lausanne fin août 1935)

I. — Viticulture

a) *Examen critique, technique et pratique des variétés de raisins pour la vinification et pour la table*

En vue d'assurer la sélection des meilleurs cépages, tant des raisins de table que des raisins destinés à la vinification,

Le Congrès demande :

1° Que la Commission internationale permanente de viticulture invite chacun de ses Comités nationaux, qui ne l'aurait pas déjà fait, à constituer dans son sein, à l'exemple de ce qui a été fait en Italie, une Commission technique pour l'étude ampélographique des meilleurs cépages de vin, avec une description sommaire de ceux qui sont à recommander dans les diverses régions viticoles et leur classification, suivant leur maturité, en cépages précoces, normaux et tardifs.

2° Que les études scientifiques de sélection, d'une si grande importance pratique et théorique pour l'ampélographie, l'hybridation, etc. soient encouragées et que soit poursuivie la recherche de cépages présentant une plus grande résistance à l'Oïdium et au Mildiou ainsi qu'aux dommages causés par les insectes, de façon à obtenir une économie sensible sur le coût de production, élé-

ment fondamental, avec celui de la qualité du produit, de la viticulture moderne. La section des variétés de raisins de table devra être continuée dans les différentes régions des pays viticoles, toujours suivant un programme d'ensemble préétabli. L'établissement et l'exécution de ce programme, fondé sur une connaissance approfondie de l'état, des besoins et des exigences propres des variétés, seront confiés, dans chaque pays, à des Commissions compétentes permanentes, avec des sous-commissions elles-mêmes permanentes et largement représentées aux Commissions centrales.

3° Que pour cette sélection, comme pour celle des raisins de cuve, les services compétents et les viticulteurs collaborent étroitement.

4° Que l'attention des viticulteurs soit particulièrement attirée sur l'importance de la sélection des bois de multiplication (boutures et greffons) dans le sens de la qualité, lors des renouvellements et de la création de nouvelles plantations, et que partout où cela est possible et nécessaire, soient favorisés la création et le fonctionnement de centres de sélection régionaux.

5° Que pour les raisins de table, on recherche partout la production d'un beau raisin comestible, qui séduise l'œil par la beauté de la grappe et l'attrait extérieur des grains, et qui charme le palais par le goût du jus ; que la sélection des raisins de table à deux fins, et encore mieux à plusieurs fins, soit encouragée pour les cas de crises, et qu'elle porte de préférence sur des raisins aujourd'hui cultivés surtout pour la cuve mais pouvant aussi servir pour la table : l'avantage ne consiste pas seulement en ce que l'on cultivera ainsi les raisins de table en substitution et non pas en addition des raisins de cuve, mais aussi en ce que, par une telle culture, on pourra livrer au marché, grâce à un triage sévère, favorisé par l'utilisation assurée des déchets, des raisins de table courants à prix abordables, de qualité meilleure.

6° Que pour les hybrides, constatant qu'à l'heure actuelle ils ont donné de graves mécomptes dans la plupart des pays où ils ont été plantés, reconnaissant les éminents services rendus par la génétique dans toutes les branches de l'agriculture, reconnaissant la part grandiose de l'hybridation dans l'œuvre de la reconstitution postphylloxérique ;

Estime à l'unanimité que les études et les recherches des hybrideurs doivent être poursuivies dans tous les Etats, ainsi que les expérimentations rationnelles relatives à leur adaptation et à leur affinité.

Le Congrès estime qu'il y a lieu d'interdire, dans les régions des grands crus et des vins de qualité, des hybrides producteurs.

Pour les autres vins, le Congrès invite les gouvernements, suivant les contingences ou l'opportunité, pour chacun, à prendre les mesures nécessaires pour en réglementer, en limiter et en interdire au besoin l'emploi.

7° Que chaque pays fasse une étude approfondie des vignobles cultivés dans les zones de production des vins types ou à appellation d'origine.

8° Que soit poursuivie aussi l'étude, dans le comportement des variétés, de la façon dont elles répondent à des modifications de taille et de fumure.

b) *Lutte contre les insectes et les maladies de la vigne*

1° Que dans les divers Etats viticoles la lutte contre les ennemis de la vigne soit organisée sans délai, et que les traitements nécessaires deviennent obligatoires par l'application de règlements communs, particulièrement sévères.

2° Que la vente des produits insecticides et anticryptogamiques soit réglementée, et que leur efficacité soit rigoureusement contrôlée.

3° Qu'étant donnés les résultats utiles obtenus dans le vignoble par l'application des traitements découverts dans les laboratoires, pour lutter contre les parasites de la vigne, les moyens de travail dont les stations de recherches viticoles disposent soient largement augmentés.

4° Qu'il y a lieu d'organiser dans tous les pays des services d'alarme contre les parasites, basés sur une méthode éprouvée, et qui pourrait être discutée et choisie à la suite des travaux d'une commission instituée dans ce but. Les stations ou observatoires régionaux de météorologie agricole devront être développés et leurs avertissements seront radiodiffusés chaque fois que cela sera possible.

5° Qu'en dehors des bouillies cupriques actuellement recommandées comme un moyen supérieur de lutte contre le Mildiou, on encourage toutes les tentatives pour les améliorer ; les autres moyens chimiques à base de combinaisons de cuivre, ou de fixation de cuivre devant être l'objet de nouvelles expériences, avant d'être recommandés aux viticulteurs. Dans ce sens, il serait très utile de recommander aux centres officiels de recherches viticoles d'inclure ces expériences dans leur plan de travail.

6° Que des recherches soient conduites méthodiquement dans les divers pays viticoles, d'après un programme de travail fixé au préalable, en vue de bien établir notamment les causes de dépérissement des vignes greffées sur pieds américains, ainsi que les causes de leur sensibilité aux différentes maladies.

II. — Œnologie

a) *Technique de la vinification*

Considérant que l'œnologie doit être dirigée dans le sens d'une meilleure utilisation de la matière première, en vue d'améliorer la qualité ;

Que l'emploi des substances étrangères au raisin, utilisées pour améliorer les vins naturellement produits, doit être éliminé, autant que possible, des techniques nouvelles de vinification ;

Que l'amélioration de la qualité des vins est plus le fait d'une purification bactériologique du milieu et d'une sélection des ferments alcooliques que de l'emploi de produits chimiques variés ;

Qu'en effet, il faut tenir compte pour une large part de la nature de la flore microbienne qui se trouve à la surface du grain de raisin ; car, si belle que soit la qualité de la matière première mise en œuvre, on ne peut, en aucun cas, préjuger de la qualité du vin obtenu ;

Qu'il faut donc revenir à des méthodes œnologiques basées sur les facteurs biologiques, en renonçant aux procédés mécaniques et chimiques utilisés par trop de vignerons, sacrifiant la qualité à la quantité,

Le Congrès demande :

1° Que les législations de tous les pays viticoles instaurent un degré minimum de vin.

2° Que les vins de constitution anormale soient envoyés à la chaudière et distillés, ou dirigés vers la vinaigrerie.

3° Que soit considérée comme illicite entre autres produits, l'addition d'eau dans les moûts et les vins et que l'addition de sucre ou d'alcool ne puisse se faire qu'avec les matières premières provenant du raisin ou de la distillation du vin.

Que l'emploi du sucre, lorsqu'il vise le dédoublement du vin et la préparation de vins de synthèse et l'édulcoration des vins, soit prohibé.

4° Que l'utilisation de l'outillage industriel pour la vinification écarte le fer et les métaux en général du contact du raisin et du moût ou protège ces derniers.

5° Que l'emploi des matières colorantes artificielles soit strictement interdit.

6° Que le rôle des ferments et l'emploi des levures sélectionnées soient étudiés dans tous les pays viticoles, en vue de l'amélioration de la qualité de la vendange.

7° Que la technique de la vinification de l'avenir soit orientée vers l'application des facteurs biologiques, soit que ceux-ci se trouvent normalement dans le milieu, par suite de l'emploi raisonné d'antiseptiques, soit qu'ils y soient introduits après que le milieu aura été purifié de tous les micro-organismes bons ou mauvais apportés par la matière première.

b) *En ce qui concerne les moûts concentrés*

Le Congrès demande :

1° Que des expériences nombreuses et variées viennent nous renseigner sur la qualité des produits obtenus en partant des moûts concentrés.

2° Que les œnologues et économistes étudient à fond les répercussions de ce nouveau mode de vinification dans l'économie viticole mondiale.

c) *En ce qui concerne les jus de raisins*

Le Congrès demande :

1° Qu'il soit procédé à des études pour développer la consommation des jus de raisins dans tous les pays, spécialement ceux à population musulmane.

2° Que les expériences poursuivies depuis quatre ans au laboratoire de Nissan soient continuées, et que l'emploi des frigorifiques soit largement développé, en en créant notamment auprès des caves coopératives importantes.

d) *En ce qui concerne les sous-produits*

Le Congrès demande :

1° Que tous les pays viticoles, par leurs organismes techniques, fassent immédiatement une intense propagande auprès de l'agriculteur, sur la valeur des sarments et marcs comme substances fertilisantes et aussi comme nourriture pour le bétail, moyennant un simple traitement mécanique.

2° Que l'on développe par tous les moyens et notamment par des coopératives et autres organisations économiques l'utilisation des résidus de la vigne (sarments) et de la vinification, dans le but de préparer des aliments pour le bétail et des engrais, en récupérant en même temps les produits chimiques qu'ils contiennent, au moyen d'installations et de techniques spéciales déjà connues.

3° Que, en même temps, on attire l'attention de ces organismes sur ces produits dont la fabrication et la récupération seront plus économiques.

4° Que les gouvernement prennent les mesures législatives nécessaires à la protection convenable de l'industrie qui utilise les résidus de la vigne et du vin.

III. — **Economie viti-vinicole**

Le Congrès :

1° Ayant pris acte des réserves formulées au sujet des coûts de production et des prix de revient qui ont pu être recueillis dans certains pays ;

Recommande la mise au point et l'unification internationale des méthodes d'évaluation des frais de production et de distribution du vin ;

Prie l'Office International du Vin et la Commission internationale permanente de Viticulture de réaliser cette unification, avec le concours des offices de comptabilité agricole et des organisations qualifiées ;

Que, dans chaque pays viticole, le ministère de l'Agriculture fasse procéder à une vaste enquête, ayant pour but d'établir, en utilisant des méthodes uniformes et de la façon la plus précise possible, les éléments qui interviennent dans la plantation, l'entretien et l'exploitation d'un hectare de vignes. Les résultats de cette enquête, recueillis et contrôlés par les directeurs ou inspecteurs des services viticoles de chacune des régions intéressées, seront concentrés à l'Office international du Vin, qui présentera à leur sujet un rapport d'ensemble au V^e^ Congrès international de la Vigne et du Vin.

2° Que pour la reprise du commerce tant intérieur qu'international du vin une campagne soit entreprise en vue de :

a) Faciliter le commerce international des vins de cru ou à appellation d'origine par l'institution de marques contrôlées par les organes professionnels de la viticulture et du commerce du vin et par chacun des Etats intéressés ;

b) Que dans l'intérêt des consommateurs soit établie une séparation absolue entre l'alcool dérivé de la vigne et l'alcool industriel. Le premier assurant la consommation de bouche, le second étant systématiquement dirigé vers les emplois industriels ou les moteurs, de telle sorte qu'en aucun cas ils ne puissent se concurrencer, tout en trouvant chacun les applications qui les concernent et qui répondent d'ailleurs à l'intérêt général des pays producteurs et à l'épuisement progressif des carburants minéraux ;

c) Réclamer dans les tractations commerciales des pays viticoles avec les pays consommateurs un abaissement sensible d'environ 50 % des tarifs douaniers actuels, étant donné que cette réduction ne portera que sur les vins garantis purs et d'origine, par le contrôle tant de la profession que de l'Etat. Cette résolution ne s'applique pas aux pays importateurs possédant eux-mêmes des vignobles ;

d) Que le développement de la consommation nationale dans chacun des pays

viticoles soit facilité par la suppression ou tout au moins la notable diminution des taxes fiscales ou autres qui grèvent le vin, la réduction des prix de transport, en réservant un avantage particulier aux vins nationaux ;

e) Que les syndicats professionnels et organisations intéressées de tous les pays soient invités à entreprendre une campagne officielle pour l'augmentation de la consommation du raisin sous toutes ses formes : frais, sec, en jus, sirop ou confitures ;

f) Que des débouchés nouveaux soient recherchés, notamment dans les populations asiatiques, africaines et américaines pour tous les produits de la vigne, en se servant des expériences réalisées tant pour le vin que pour le raisin dans les pays à possessions coloniales, notamment l'Espagne, l'Italie, la France et le Portugal.

g) Que, pour éviter la surproduction, en même temps que pour assurer une meilleure qualité des vins, une réglementation, aussi sévère que possible, soit prise dans les divers pays viticoles pour la limitation du rendement à l'hectare.

3° Le Congrès reconnaît que la gravité de la crise viticole nécessite actuellement dans tous les pays l'intervention de l'Etat pour la protection des intérêts en jeu — mais il estime que cette situation ne se justifie que momentanément, et qu'il y a lieu de laisser librement jouer, dès que la crise sera surmontée, les lois économiques naturelles.

IV. — Technique d'organisation

Le Congrès demande :

1° Que les syndicats viticoles soient organisés en vue de fournir à leurs sociétaires les porte-greffes les plus appropriés, les machines agricoles les plus pratiques, des engrais, des bêtes de labour, des insecticides et tous les progrès d'ordre technique et cultural qui permettent d'industrialiser et de réduire le prix de la culture de la vigne afin que le petit agriculteur abandonne les procédés rudimentaires et coûteux.

2° Que les organisations des viticulteurs pour utiliser les sous-produits et transformer en alcool les vins défectueux, constituent la seconde étape de l'organisation locale ou régionale des viticulteurs.

3° Que les coopératives de vinification, unissant les viticulteurs de la façon la plus étroite, soient propagées et défendues avec enthousiasme.

4° Les coopératives d'une même région, une fois consolidées, doivent tâcher de se fédérer entre elles et les fédérations se grouperont à leur tour en organisations nationales et internationales.

5° Considérant qu'un sûr acheminement vers la solution des importants problèmes viti-vinicoles peut naître de l'effort commun des organisations économiques de tous les pays viticoles du monde ;

Considérant aussi les mérites acquis par l'Institut international d'Agriculture de Rome et par l'Office international du Vin de Paris dans la création d'accords internationaux destinés à la défense du vin ;

Le Congrès exprime le vœu que l'Institut international d'Agriculture de Rome, d'accord avec l'Office international du Vin de Paris veuille promouvoir, de même que cela a été fait pour l'oliviculture, la constitution d'une Association internationale des organisations nationales économiques des viticulteurs tendant à en perfectionner la structure technique, économique et à coordonner leur activité dans le domaine international.

V. — Propagande en faveur du Vin et du Raisin

Le IV[e] Congrès international de la Vigne et du Vin demande :

1° Que l'organisation de la propagande internationale en faveur du vin et du raisin soit centralisée entre les mains du Comité de l'Office International du Vin et que celui-ci poursuive la constitution d'un fonds international de propagande avec le concours financier, tant des gouvernements que des organisations de la production et du commerce du vin dans les pays consommateurs.

2° Que l'Union internationale des Stations uvales, créée en 1930 à l'Office International du Vin, prenne en main l'organisation d'une fête internationale du raisin, dans tous les pays producteurs.

3° Que les gouvernements de tous les Etats adhérents à l'Institut International d'Agriculture de Rome soient invités à prendre part au 1er Congrès international du raisin et du jus de raisin à Tunis, en octobre 1936.

4° Qu'en vue de coordonner les efforts de propagande dans tous les pays, un seul Comité national de propagande fonctionne à l'intérieur de chacun des pays viticoles, et qu'une Conférence internationale du Vin soit convoquée le plus tôt possible à Paris pour établir le programme définitif de l'action internationale en faveur du développement de la consommation du vin, du raisin, et de tous les produits de la vigne.

5° Que soit créé, dans chaque pays viticole, sous l'égide du Comité national de propagande, un Comité médical et un Comité féminin de propagande pour le vin.

6° Que pour habituer les consommateurs à boire du vin, soit préconisé l'établissement dans tous les pays viticoles du repas à prix fixe, vin compris.

7° Qu'au Congrès viticole international qui se tiendra à Paris, à l'occasion de l'Exposition internationale de 1937, soit organisée une exposition de raisins frais et secs, de jus de raisins, d'appareils et presses pour le jus de raisins, ou pour la concentration, et en même temps un salon international de la vigne et du vin, réunissant les œuvres anciennes ou modernes de sculpture, peinture, gravure, art décoratif glorifiant la vigne et le vin.

Enfin, à la même exposition de 1937, il serait désirable que soient envoyés des dioramas représentant les vignobles caractéristiques des diverses régions du monde.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins à fin octobre 1935 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Application du Décret-Loi du 30 juillet 1935 : Circulaire n° 659 de la Direction générale des Contributions indirectes (*suite*). — La propagande féminine pour le vin. — Détermination de la résistance d'un sol au passage d'outils aratoires (Tony Ballu). — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins à fin octobre 1935. — Le *Journal officiel* du 15 novembre publie les chiffres suivants, qui caractérisent la situation du marché des vins à fin octobre dernier.

Les sorties, les vins pris dans les chais des récoltants et livrés au commerce de gros s'élèvent à 8.786.065 hectolitres, en y comprenant les vins de la récolte 1935 expédiés en octobre (2.263.978 hectolitres). Ces quantités se décomposent en 6.953.414 hectolitres vinifiés sur place et 1.832.651 hectolitres de vendanges expédiées avant fermentation. L'an dernier, à même époque, le chiffre était de 8.624.066 hectolitres ; la différence n'est pas considérable.

La consommation taxée, pour ce premier mois de la campagne, s'élève à 4.511.540 hectolitres, contre 4.255.045 à fin octobre 1934 ; ici la différence en faveur de l'exercice qui commence est plus sensible ; elle est de bon augure.

Les stocks du commerce, avec 15.734.568 hectolitres, sont au plus haut ; c'est seulement à fin janvier 35 qu'ils ont dépassé 16 millions d'hectolitres.

Dans ces conditions, la situation reste inchangée. La crise s'intensifie, malgré tout, dans nos régions viticoles, où on peut dire que le moral est bien mauvais. — P. M.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les pluies abondantes et torrentielles qui viennent de causer tant de dégâts dans la région Est du département de l'Hérault, ont été bienfaisantes du Gard aux Pyrénées, parce que, dans cette partie de la région méditerranéenne, l'eau céleste est tombée par petites averses et a pu s'infiltrer dans le sol dont la surface avait été desséchée par le vent du Nord qui avait soufflé avec violence pendant plusieurs jours, à la fin octobre.

L'Ardèche, le Gard, la Drôme, le Vaucluse, les Bouches-du-Rhône, le Var ont

eu à subir les crues du Rhône et de ses affluents, crues qui ont atteint huit mètres de hauteur, ce qui est très rare heureusement.

Les raisins et les fruits ayant déjà été cueillis, n'ont pas eu à souffrir de l'inondation ; mais dans le Vaucluse surtout, où la culture maraîchère est très développée, les dégâts sont importants.

Les viticulteurs de toute cette vaste région inondée, tant éprouvés par la mévente du vin et des raisins de table, auront des dépenses à faire, pour remettre en état leurs terres ravinées, relever les murs effondrés, recreuser les puits comblés et réparer leurs caves ou leurs fermes.

Dans la région épargnée par les inondations qui s'étend du Gard aux Pyrénées, on peut, après ces pluies bienfaisantes, faire plus aisément les travaux de culture et préparer le sol pour recevoir les plantations et les engrais d'hiver à dissolution lente.

Les labours commencent, on fait les trous pour recevoir les racinés dans les vignes où des souches avaient péri par l'Esca ou dans les plantiers greffés où des greffes avaient manqué.

Il est urgent de tailler les vignes faibles ou chlorosées pour appliquer le procédé « Rassiguier », c'est-à-dire le badigeonnage au sulfate de fer. Cette opération ne produit pas d'effet après le mois de novembre.

Ne pas manquer de vérifier tous les greffés de l'année dernière et de cette année, pour supprimer les racines développées sur le greffon et examiner la soudure des greffes.

Une fois les trous de remplacement faits, les laisser aérer pendant quelques jours et mettre les racinés avant les gros froids, en ayant soin de butter contre le jeune plant la terre jusqu'au collet. Ce buttage est un des meilleurs facteurs de réussite pour la reprise.

Les propriétaires et les régisseurs devront s'assurer de la bonne plantation, la majorité des ouvriers agricoles étant réfractaires aux principes de la science et d'une pratique raisonnée.

Veiller aussi, dans les plantations, à ce que la base du raciné repose sur un fond souple.

Il n'est pas utile que le trou soit bien profond ; mais le fond du trou ne doit pas être dur.

Ne pas sectionner les racines trop ras du talon et ne couper les pousses du raciné qu'au printemps.

Si l'on veut que les engrais à décomposition lente produisent leur effet pour la récolte prochaine, il faut les employer l'hiver ou à la fin de l'automne : cornailles, phosphates, superphosphates, kaïnites, sylvinites, scories de déphosphoration, sulfate de potasse, engrais de ferme, gadoues.

Si les engrais de ferme et les gadoues sont employés trop tard au printemps, la rareté des pluies au début de l'été peut les rendre nuisibles aux plantes, par l'augmentation de la sécheresse.

La taille peut se commencer maintenant ; mais la meilleure est en février.

Après les pluies que nous venons de subir, procéder à l'arrachage des vignes qu'on veut supprimer. Le travail se fera bien plus facilement et plus rapidement que si l'on attend que le vent du Nord ait séché la surface du sol.

Faire la déclaration d'arrachage avant le 30 novembre pour que la statistique puisse indiquer le nombre d'hectares qui ont été arrachés.

Les experts viennent d'être désignés dans les divers départements viticoles pour se rendre sur les lieux, afin de vérifier l'état des vignes destinées à l'arrachage et fixer l'indemnité à accorder.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles continuent à être calmes.

Les viticulteurs un peu découragés restent chez eux, au lieu d'aller à la ville le jour de marché, comme ils le faisaient les années précédentes. D'ailleurs, les jours de marché, on entend toujours les mêmes raisonnements et les mêmes plaintes. On commence à s'apercevoir maintenant que les pouvoirs publics, d'accord avec le président de la Commission des boissons de la Chambre, auquel on donne à Paris plus d'autorité que ce qu'il devrait en avoir, nous amusent en nous faisant prévoir des relèvements de prix depuis que les derniers dé-

crets-lois sur la viticulture ont paru. Les entraves et les tracasseries se multiplient envers les propriétaires viticulteurs, tandis qu'on ne veut pas diminuer les taxes et droits qui grèvent le prix du vin. Et qu'on ne tente aucun effort pour augmenter la consommation du vin ou pour trouver de nouveaux débouchés.

Le président de la Commission des boissons de la Chambre, à qui les divers gouvernements laissent trop de pouvoirs, en ce qui concerne la viticulture et le vin, quoique ce député représente la région la moins viticole de l'Hérault, fut convoqué par la Société départementale d'Agriculture de l'Hérault, le mardi 5 courant, à son assemblée générale.

Si le ministre de l'Agriculture avait été là, il aurait pu constater par lui-même combien la réputation du président de la Commission des boissons est surfaite à Paris, quant à l'autorité qu'a ce personnage encombrant auprès des viticulteurs du Midi.

L'accueil fut plus que froid et les critiques ne furent pas ménagées au confectionneur des divers statuts de la viticulture.

Au moment où l'on parlait de l'aménagement du marché des vins, le président de la Commission des boissons qui parle toujours trop dans un langage plus ou moins barbare, dit : « La consommation du vin en France n'a pas varié depuis trois ans. » Un de nos voisins fit la réflexion suivante : « A quoi servent donc les millions qu'on prélève sur les viticulteurs pour alimenter la caisse de propagande pour la consommation du vin ? »

Ces millions doivent être fort mal employés, puisque malgré la diminution du prix du vin, on n'a pas trouvé le moyen d'intensifier la consommation.

Ce qui prouve que notre grand personnage ne fut pas satisfait de l'accueil qu'il reçut des viticulteurs de l'Hérault, c'est qu'il ne fit pas paraître comme d'habitude le compte rendu à sa façon sur le journal politique tout à sa dévotion.

Nous répétons ce que nous avons déjà dit. Les viticulteurs qui commençaient à se révolter l'année dernière, sont endormis par des promesses et le temps s'écoule ainsi, laissant la tranquillité aux responsables de la situation dans laquelle nous nous trouvons. — E. F.

Application du Décret-Loi du 30 juillet 1935 : Circulaire n° 659 de la Direction générale des Contributions directes (suite)

35. — *Préparation des moûts stérilisés.* — Selon l'article 7, paragraphe 10, de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, les récoltants qui préparaient des moûts naturels stérilisés bénéficiaient des mêmes avantages que les producteurs de moûts concentrés.

L'article 7 du décret conserve l'égalité de traitement, mais il exige que les fabrications de moûts stérilisés devant être vendus en nature pour la consommation de bouche fasse l'objet d'une déclaration préalable à la recette buraliste et soient soumises au contrôle du service des contributions indirectes ou des contributions diverses. A cet égard, il sera fait application des règles tracées en matière de moûts concentrés par l'article 17 du décret du 18 août 1933 (circulaire numéro 571 du 31 du même mois).

36. — *Calcul du blocage et de la distillation obligatoire.* — Après avoir opéré les abattements autorisés, le service recherchera si les viticulteurs doivent ou non être soumis au blocage et à la distillation obligatoire.

Il est bien spécifié que c'est la quantité restante, et non la production totale énoncée à la déclaration de récolte, qu'il faudra envisager pour déterminer si les charges sont applicables. Les pourcentages utilisés pour le calcul seront ceux prévus pour les récoltes de même importance.

Deux exemples précisent les conditions d'application de la nouvelle mesure :

— Soit un producteur de 800 hectolitres qui en a vendu 650 à un fabricant de mistelles. Dans l'hypothèse où le blocage et la distillation obligatoire seraient édictés à partir de 200 hectolitres, le récoltant serait dispensé de tout blocage, du fait que la quantité de vin restant en sa possession, 150 hectolitres (800—650)

est inférieur au chiffre taxé. Quant à sa distillation obligatoire, elle serait réglée dans les conditions indiquées au paragraphe 47 ci-après.

— Après avoir récolté 700 hectolitres, un viticulteur vend 350 hectolitres à un fabricant de vins de liqueur, et conserve la différence, soit 350 hectolitres. Si le blocage et la distillation obligatoire étaient imposés à partir de 300 hectolitres, l'intéressé supporterait des charges sur 350 hectolitres.

37. — Les déductions prévues en matière de blocage seront également applicables pour le calcul de la distillation obligatoire. En d'autres termes, les deux charges porteront sur la même quantité de vin.

Cependant, l'article 7 du décret dispose que les atténuations apportées à la déclaration de récolte ne pourront aboutir à dispenser le producteur de la partie des prestations correspondant à la quantité d'alcool vinique que doit contenir sa récolte. Cette disposition est commentée au chapitre VI de la présente circulaire.

38. — *Opérations successives. Révision des décomptes.* — Jusqu'alors, la déduction des quantités employées sur place ou expédiées aux usages énumérés à l'article 7 du décret portait sur les quantités immobilisées à la propriété et n'affectait pas la base des décomptes.

Comme l'abattement sera effectué, désormais, sur la production totale, le service devra réviser les décomptes de blocage et de distillation après chaque utilisation ou expédition, dès lors que lui auront été fournies les justifications exigées. Ainsi pour un même récoltant, plusieurs décomptes successifs pourront intervenir au cours de la campagne, suivis de l'envoi d'avertissements rectificatifs.

Dans l'hypothèse où les expéditions ou utilisations envisagées seraient particulièrement nombreuses, il serait possible de n'opérer les déductions qu'à l'expiration de chaque mois.

Chapitre V

Blocage

39. — *Limitation des envois de la propriété, jusqu'à la publication, au « Journal officiel », des résultats de la récolte.* — Suivant l'article 7, paragraphe 1er, de la loi du 4 juillet 1931, codifiée, les viticulteurs récoltant plus de 400 hectolitres ne peuvent expédier une quantité supérieure aux deux tiers de leur production, tant que les résultats des déclarations de récolte n'ont pas été publiés au *Journal officiel*.

Afin de limiter davantage encore, au début de chaque campagne, l'importance des apports sur le marché, l'article 3 du décret substitue le chiffre de 300 hectolitres à celui de 400. Ainsi, un viticulteur ayant obtenu 315 hectolitres ne pourra, jusqu'au moment où les disponibilités (récolte et stock) seront connues, obtenir de titres de mouvement pour plus de 210 hectolitres ($315 \times 2 : 3$).

Aucune dispense ou atténuation n'étant prévue, la limitation portera sur la production totale accusée à la déclaration de récolte.

Blocage à la propriété

40. — *Viticulteurs dispensés du blocage.* — Sont maintenues les exemptions prévues en faveur :

a) Des producteurs dont le rendement moyen à l'hectare ne dépassant pas 100 hectolitres, a été inférieur de 40 p. 100 au rendement moyen correspondant des trois années précédentes, à la condition que la récolte totale n'accuse pas sur celle des trois années précédentes une augmentation supérieure à 10 p. 100 ;

b) Des viticulteurs qui, au cours de l'année précédente, ont eu leur récolte diminuée et dont le rendement à l'hectare n'a pas dépassé 20 hectolitres du fait de calamités atmosphériques ou de maladies provoquées par les cryptogames ou les insectes.

Producteurs de vins de cru. — En vertu de l'article 4 du décret, l'exonération consentie par l'article 7, paragraphe 11 *b*, de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, ne profitera, désormais, qu'aux producteurs dont le vin bénéficiera d'une appellation d'origine contrôlée. Comme la nouvelle disposition ne comporte aucune restriction, l'exemption sera de droit dès lors que la condition imposée se trouvera remplie.

(*A suivre.*)

La propagande féminine pour le vin. — L'action heureuse entreprise par le Comité féminin français de propagande pour le vin, se continue avec succès.

Les 21 et 22 novembre, à l'Hôtel Georges V, Mme Douarche tiendra un bar, à l'occasion de la vente, pour le service social à l'hôpital, où seront uniquement servis les grands vins de France et les jus de raisins. Une fois de plus se trouveront réunis les efforts des femmes et des médecins amis du vin et du raisin, au bénéfice d'une très belle œuvre sociale.

Détermination de la résistance d'un sol au passage d'outils aratoires. — Dans une précédente communication (12 février 1934), j'ai eu l'honneur de rendre compte à l'Académie des Sciences d'une méthode que j'avais été amené à créer pour déterminer les résistances à l'adhérence et au roulement d'un sol en vue de la circulation à sa surface des différentes machines de culture et notamment des tracteurs.

La présente note résume une nouvelle méthode que j'emploie pour déterminer les résistances internes des sols au passage des outils aratoires.

Cette méthode est basée sur l'emploi d'une machine spéciale, appelée « tenacimètre », composée en principe d'un bâti de charrue supporté par quatre roues et sur le milieu duquel est articulé librement un arbre solidaire de deux coutres étalons. Alors que la partie inférieure des coutres peut pénétrer dans le sol à des profondeurs réglables de 5 en 5 centimètres, la partie supérieure est reliée à un dynamomètre enregistreur qui note les résistances éprouvées par le passage de ces coutres étalons dans le sol.

Pour déterminer avant l'essai d'une machine aratoire quelconque (charrue, extirpateur, etc.) l'état de résistance d'un sol donné, on passe le *tenacimètre* à des profondeurs successives de 5 à 30 cm. On est ainsi à même de connaître la part de résistance due au sol dans l'effort total de traction nécessaire pour tirer la machine à l'essai à une profondeur déterminée, et par conséquent, à déduire la part de résistance incombant à la machine.

Après le labour exécuté par la machine à l'essai, on repasse le *tenacimètre* aux différentes profondeurs entre 5 et 30 cm., pour enregistrer les nouvelles résistances et en déduire l'ameublissement dû au travail de la machine à l'essai.

Enfin, le *tenacimètre* peut servir également à l'étude des profils et des angles d'attaque des différentes pièces travaillantes des machines de pseudo-labour (extirpateurs, scarificateurs, cultivateurs, diviseurs, etc.). Il suffit pour cela de remplacer les coutres étalons par des pièces à l'étude et d'en faire varier l'angle d'attaque. En faisant passer ensuite le *tenacimètre* équipé à nouveau avec ces coutres étalons, on peut déduire la qualité du travail, c'est-à-dire l'ameublissement donné par ces pièces travaillantes.

Cette machine se différencie de celles qui ont été proposées jusqu'à présent (bêche ou sonde dynamométrique) en ce qu'elle travaille horizontalement (comme une machine de culture et, par conséquent, d'une façon continue), alors que les sondes fonctionnent verticalement et d'une façon discontiue. — Tony Ballu.

BIBLIOGRAPHIE

Le Vin aux points de vue physico-chimique, physiologique, hygiénique et thérapeutique, par le Dr F.-J. Dougnac (2e édition). Préface de M. le Professeur Portmann, sénateur de la Gironde.

1 fort volume du format in-8° raisin (16 × 23 cm.), 320 pages.
Prix spécial réservé aux souscripteurs..... 22 francs
Prix à la mise en vente en librairie..... 25 francs
Aux Editions Delmas, 6, place Saint-Christoly, Bordeaux.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 2.800 à 2.300 fr. ; Paysans, 1.500 à 1.800 fr. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 3.200 à 4.000 francs; 1ers crus Graves, 2.600 à 3.500 fr. ; 2es crus, 2.300 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, » à » fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 300 fr. ; Mâconnais, 150 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 200 à 250 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 400 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs. 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 250 à 300 fr. ; Muscadet 1935, de 300 à 350 fr. ; Gros plants 1935, 90 à 130 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

CHARENTES. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

ALGÉRIE. — Rouges 1935, de 5 fr. 75 à 6 fr. 75 le degré. Blancs de rouges, 5 fr. 75 à 6 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (18 novembre 1935). — Cote officielle :* Vins rouges 1935, Montagne 5 à 5 fr. 50; Costières 5 fr. 50 à 7 fr. 50; supérieurs, 6 fr. 50 à 7 fr. 50. ; Clairettes, 5 fr. 50 à 6 fr. 50. Trois-six B. G. » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, » à » fr.

Montpellier (19 novembre). — Vins rouges 1934, de 5 fr. à 5 fr. 50 le degré ; 1935, 4 fr. 25 à 5 fr. 50 logés ; Rosé, » à » fr. ; Blanc de blanc, 5 fr. » à 5 fr. 50; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. ; Eau-de-vie de vin à 86°, » à » fr. Marc à 86°, » fr. à » fr. les 100 degrés. Alcool extra neutre, » à » fr. le degré.

Béziers (15 novembre). — 1935 : Rouges 4 fr. 40 à 6 fr. » ; Rosés, 5 fr. à 5 fr. 75 ; Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°. » fr.

Minervois (17 novembre). — Marché d'Olonzac 1935, 5 fr. » à 5 fr. 75.

Perpignan (16 novembre). — Vins rouges 1935, 9° à 12°, 4 fr. 50 à 5 fr. 75.

Carcassonne (16 novembre). — Vins rouges 1935, de 4 fr. 75 à 5 fr. 75;

Narbonne (14 novembre). — Vins rouges 1934, de 4 fr. à 4 fr. 50; 1935, de 4 fr. » à 4 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 80 fr. le quintal, orges, 46 fr. à 48 fr.; escourgeons, 45 fr. à 47 fr.; maïs, 36 fr. à 45 fr. »; seigle, 50 fr. » à 52 fr. »; sarrasin, 53 fr. à 57 fr.; avoines, 48 fr. » à 52 fr. — Sons, 33 fr. à 36 fr. — Recoupettes, de 31 à 36 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 50 à 70 fr., saucisse rouge, de 60 à 70 fr.; Esterting, de 40 à 52 fr.; nouvelles d'Algérie, 80 à 180 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 145 fr.; paille d'avoine, de 115 fr. à 150 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 140 fr. à 210 fr.; foin, 145 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 168 fr. 50 à 169 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 11 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 11 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. 30 à 7 fr. 50. — Longe, de 7 fr. 50 à 10 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Mandarines, 500 à 600 fr. — Oranges, 260 à 600 fr. — Poires de choix, 350 à 800 fr. ; communes, 60 à 150 fr. — Pommes choix, 300 à 600 fr. — Pommes communes, 60 à 200 fr. — Bananes, 375 à 425 fr. — Raisins, chasselas de Moissac, 120 à 250 fr. — Noix, 350 à 470 fr. — Noisettes, 450 à 550 fr. — Coings, 180 à 250 fr. — Châtaignes, 150 à 220 fr. — Artichauts, 30 à 125 fr. — Choux de Bruxelles, 60 à 200 fr. — Choux-fleurs, 75 à 250 fr. — Oseille, 20 à 60 fr. — Epinards, 80 à 120 fr. — Tomates du Midi, 120 à 250 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 130 à 180 fr. — Poireaux, 150 à 225 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 20 à 60 fr. le 100. — Radis, 15 à 50 fr. les 100 bottes. — Fèves, 80 à 120 fr. — Haricots verts, 500 à 650 fr. — Haricots à écosser, 130 à 160 fr. — Salsifis, 100 à 200 fr. — Crosnes, 200 à 400 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.